



## Bankettvorschläge / die Klassiker

### Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.50
Karottencremesuppe mit Pernot	6.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Cocosnuß mit gebratener Jakobsmuschel	11.50

### Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	8.90
Cesar-Salat mit Speck und Croutons	9.90
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	14.50
Rotweinrisotto mit Gorgonzola, Radiccio und Rotwein Beurre Blanc	12.50
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen aseatischen Nudeln	15.50

### Desserts

gemischtes Eis mit Rahm	8.-
frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	9.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	10.50
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsch	9.-
Zitrone Limoncello Sorbet mit geschäumtem Gin Tonic	9.50

### Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbscree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	42.-
Rindsfilettranche an Rotweinjus cremiger Bramata - Polenta Saisongemüse	39.50
gemischter Saisonsalat Schweinecree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	34.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Béarnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	42.-
Maispoulardenbrust an Rosmarinjus auf Ratatouille Gemüse mit gebratenerm Kartoffelkühlein,	26.50
Zanderfilet auf Wildreis junge Kefen , Champagnersauce	27.50

Verehrter Gast, da es sich bei den oben  
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im  
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf  
**ein Menü** zu einigen.  
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein  
individuelles, saisongerechtes Menü nach Ihren  
Wünschen zusammen !

## Bankettvorschläge Frühling /Sommer

### Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl 6.50

Spargelcremesuppe (Saisonbedingt) 7.50

Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt) 6.50

Geeiste Melonensuppe mit Shery 8.-  
und hausgemachtem  
Wildschweinschinken

### Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Dressing von 9.90  
Blauschimmelkäse, Mango und  
Gebratener Chorizo

Ravioli gefüllt mit Frischkäse und 19.50  
Bärlauch an Salbeibutter und  
Morcheln (Saisonbedingt)

Tomatenmousse auf Zuchinicarpaccio 14.50  
mit Tapenade, Pinienkernen und  
getrockneten Tomaten

Creme Brulee vom Ziegenkäse mit 14.50  
hausgeräuchertem  
Wildschweinschinken,  
Feigen und Kräutersalat

### Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten 9.90

marinierte Beeren der Saison 9.50  
mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion

hausgemachtes Vacherin Glace 12.50  
mit exotischen Früchten

### Hauptgerichte

Kalbscree auf Kartoffel-Oliven-Puree 35.-  
mit getrockneten Tomaten,  
Knoblauch und mediteranes Gemüse  
an Rotweinjus

Roastbeef „a langlaise“ 39.90  
mit frischem Spargel,  
Bärlauchhollandaise und neue  
Kartoffeln (Saisonbedingt)

Perlhuhnbrust auf Frischkäseravioli 28.50  
mit Blattspinat Bärlauchöl und  
Rotweinjus

Qualivo Schweinefilet 28.50  
im Ofen glasiert,  
auf Ziger Risotto mit grünem Spargel  
und Röstcharlottensud

Zanderfilet auf mediteranes Gemüse 29.50  
mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Verehrter Gast, da es sich bei den oben  
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im  
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf  
**ein Menü** zu einigen.

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein  
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren  
Wünschen zusammen !